

# Vegane Kokosbällchen

Dieses vegane Rezept stammt aus Singapur: Dort sind Vegane Kokosbällchen der absolute Hit unter den Desserts.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

250 ml	Kokosmilch
150 g	Klebreismehl
	<a href="#">Ingwer</a> (2 cm)
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
100 g	brauner Zucker
125 g	Kokosflocken (geröstet)

## Zubereitung

1. Für **Vegane Kokosbällchen** das Klebreis-Mehl mit der Kokosmilch und dem Zucker vermischen. Ingwer schälen, fein reiben und untermengen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Er soll nicht mehr an den Händen kleben, falls nötig noch mehr Kokosmilch untermischen. Teig zu einer Rolle formen und gleichmäßig in mundgerechte Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einer kleinen Kugel formen.
2. Palmzucker sehr fein hacken. Mit Hilfe eines Stäbchens ein kleines Loch in die Reiskugeln bohren und jeweils ein bisschen Palmzucker hineingeben. Das Loch wieder mit Teig verschließen und das Bällchen wieder rund formen.
3. Einen Topf mit Wasser aufkochen und die Reiskugeln hineinlegen. Sobald die Bällchen an die Oberfläche steigen, noch 2 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und in den Kokosflocken wälzen.

## Tipp

Hübsch verpackt sind gefüllte Vegane Kokosbällchen das ideale kulinarische Mitbringsel für liebe Freunde oder Verwandte.